



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Taşköprü Sarımsağı'na bu ününü kazandıran en önemli etmen yalnızca Taşköprü sınırları içerisinde yer alan topraklarda bulunan yüksek oranlı Selenyum Elementi'dir.

Taşköprü Sarımsağı'na kokusunu veren kükürtlü ve eterli yağlardan oluşan Allylpropyldisülfid ($C_6H_{12}S_2$) miktarı ülkemizde yetişen bütün sarımsaklardan fazladır.

Taşköprü sarımsağı diğer çeşitlerden baharat oranı yüksek, keskin kokulu ve aromalıdır. Bu özellikleri nedeni ile pastırma, sucuk, turşu, konserve, baharat ve benzeri sanayi kollarında en çok aranan çeşittir.

Taşköprü Sarımsağı bileşim öğeleri, mineral madde ve vitaminler yönünden en zengin çeşittir.

Kuru madde oranı % 33 - % 37'ler arasında olduğundan fazla bir ağırlık kaybına uğramadan ve soğuk hava deposuna gerek kalmaksızın normal depo koşullarında yılın 10-11 ayı muhafaza edilebilmektedir.

Taşköprü Sarımsağı iklim koşullarına toleranslı, kaliteli ve başlarının iri olması nedeni ile ihracata, kuru madde oranının yüksek oluşu sebebi ile de sanayiye en elverişli çeşittir.

Taşköprü Sarımsağı diğer sarımsak çeşitlerine nazaran daha acı ve keskin kokuludur.

Kanser önleyici ve risk azaltıcı kimyasal bir madde olan "Selenyum Elementi" ülkemizde Taşköprü Sarımsağı dışında, diğer bölgelerde üretilen sarımsaklarda bulunmamaktadır.

